

## BODEGA VALMARTÍN (DO TORO) EL AUSTRIACO DE ARGUJILLO

Martin Krachler y Cristina Sánchez de las Matas hacen realidad su sueño se elaborar el mejor vino con posible con uva autóctona con la bodega Valmartín

POR JOSÉ LUIS CABRERO

**H**ace apenas cinco años Martin Krachler, ingeniero agrónomo y enólogo austriaco, y Cristina Sánchez de las Matas, funcionaria madrileña con raíces salmantinas, no conocían el vino de Toro ni mucho menos sabían dónde ubicar Argujillo, un pueblo de poco más de 300 habitantes de la comarca de La Guareña, en el sur de la provincia de Zamora. Lo descubrieron en 2012 y ha sido allí donde finalmente han construido la bodega que llevaban ansiando desde hace años y después de recorrer zonas vitivinícolas tan renombradas como La Mancha, Jumilla, Somontano, Cariñena y hasta Ribera del Duero.

El descubrimiento de la denominación de origen Toro y, sobre todo, de una magnífica bodega subterránea centenaria excavada en roca, sobre la que han construido la nueva superficie de elaboración, fue el origen de Bodegas Valmartín, el negocio que ambos sostienen y que supone la continuidad de la actividad vitivinícola iniciada por la familia materna de Martin Krachler en 1685 en el sur de Viena.

Responsable de la bodega familiar desde los 18 años, una labor que ha compaginado con la dirección de proyectos de Política Agraria Común como experto externo de la Unión Europea, ha trasladado a la comarca de La Guareña algunos de los elementos empleados en la elaboración en Viena.

El proceso se inicia con la selección de la uva que compra a viticultores de la zona, siempre tinta de Toro procedente de vi-

**Dirección** Calle Moclín, 37. 49716 Argujillo. Zamora

**Tfno.** 627 737 050

**Web** www.bodegasvalmartin.com

### EMPRESA

**Enólogo y director técnico:** Martin Krachler

### ELABORACIÓN

**Producción** Entre 8.000 y 12.000 botellas al año

**Vitigno propio** 30 hectáreas

### MERCADO

Nacional 90%  
Exportación 10%

### MARCAS

**MARTIN KRACHLER.** Tinto roble, con al menos ocho meses en barrica. Variedad: tinta de Toro. Botellas: entre 2.500-4.000. PVP: 7,50 €. **MARZÍN K.** Tinto crianza con al menos 14 meses en barrica. Variedad: tinta de Toro. Botellas: entre 4.000 y 8.000. PVP: 9,50 €.

ñas viejas en vaso de más de 45 años situadas en la parte alta de la denominación de origen, a más de 800 metros de altitud sobre el nivel del mar. «La uva que se cultiva en el Toro alto es muy diferente a la que produce la vega y da vinos elegantes, con una graduación alta, pero que no se percibe si se coge la uva en su punto óptimo de maduración», explica Martin.

La despalladora utilizada es una de las bazas de los vinos de Valmartín. «Es una máquina italiana que hemos trasladado desde la bodega familiar de Viena y que produce una leve rotura del hollejo sin llegar a aplastar el grano en ningún caso, y eso hace que no se transmitan sabores extraños al vino que luego hay que corregir», señala. La primera fermenta-



Cristina Sánchez de la Maza y Martin Krachler se disponen a catar vino de una barrica. / M.D.

ción se produce en depósitos de acero inoxidable con levaduras austriacas y francesas.

Después, pasa a las barricas. Y ahí es donde entra otra de las premisas que Martin mantiene en la elaboración de sus vinos. La madera ha de ser siempre de segunda utilización, preferiblemente de roble francés y tostado medio, antes que americano, aunque también utiliza estas últimas barricas. «Vengo de tradición de fruta y no de madera y el roble francés es más suave, más dulce y se transmite al vino de una manera más sutil, menos invasiva».

Cuando empieza el calor, una parte del vino, el que será el Tinto Roble Martin Krachler, vuelve a los depósitos de acero inoxidable para estabilizarse; el resto, el que dará lugar al crianza Marzín K., se deposita en barricas en la bodega subterránea para su maduración «el tiempo que sea necesario, el que el propio vino pi-

da». El resultado son vinos de alta graduación, 14,5 grados para el roble y 15,5 para el crianza, pero fáciles de beber, «toros atípicos», dice Cristina, haciéndose eco de la valora-

ción hecha recientemente por un catador experto.

Martin y Cristina recorren con devoción, casi cada día, las diferentes sisas de la bodega subterránea revisando las barricas, comprobando la evolución de la temperatura, vigilando la humedad y planeando la rehabilitación del espacio que queda bajo la zarcera.

Martin reconoce que contar con una bodega en España era «un sueño» que se había marcado para vivir sus últimos años laborales alejado de la política agraria y «haciendo algo práctico en el campo», en un sector que conoce bien como es la viticultura, un anhelo al que Cristina se ha unido con la misma pasión.

Los vinos de bodegas Valmartín tienen un mercado fundamentalmente nacional, sobre todo Castilla y León y Madrid. Apenas un 10% de la producción, fijada entre 8.000 y 12.000 botellas al año, se destina al mercado exterior, sobre todo Austria y Alemania.



Gama de vinos de la bodega Valmartín. / M.D.